# حلويات هوهوز

# و تو ينكز

# و ما فيش احلى من كده

http://fatafeats.blogspot.com/

http://necklacetears.blogspot.com/

miss.m.blogger@gmail.com

# بيتي فور توينكيز

المكونات

- 6باكيت توينكيز
- 2كوب كريمة خفق
- كريز للتزيين) حبات كرز)مربى
- 100غ شوكولاته سادة

طريقة التحضير

- في طاسة نسيح الشوكولاتة على حمام مائي
- تقطع كل توينكيز إلى قطع متوسطة الحجم
- تغطس قطع التوينكيز في صلصة الشوكولاتة وتوضع في طبق
- ثم نضع كريمة الخفق في طبق غويط) غميق ( ونخفق جيداً حتى تصبح كريما
- نضع الكريمة في قرطاس للتزيين) أو كيس بلاستكي بانبوبة معدنية (
- ونزين قطع بيتي فور توينكيز بالكريمة
- ونضيف لكل واحدة كريز
- وتقدم ويفضل تناولها في نقس يوم صنعها

# توينكيز الفرانساوية

المكونات

- 4باكيت توينكيز
- 2بيض
- 2معلقة كبيرة زبدة
- صوص الشوكولاتة للتزيين

طريقة التحضير

١. نخفق البيض
٢. نضع حبات التوينكيز في البيض المخفوق ونغطيه جيداً بالخليط
٣. نضع الزبدة في مقلاة على درجة حرارة متوسطة

٤. نحمر التوينكيز في الزبدة حتى يصبح لونهم ذهبي .
٥. نضع التوينكيز في طبق التقديم ونزينهم بصوص الشوكولاتة
٦. تقدم ساخنة

# تيراميسو توينكيز

المكونات

- 6باكيت توينكيز
- ½كوب سكر
- 1كوب بودرة القهوة مركزة
- كاكاو بودرة للتزيين
- 3ملاعق كبيرة بودرة كاسترد
- 150غم قشطة لباني (قشطة طازجة )
- 1كوب ماء مغلي
- ¾كوب كريمة خفق 200) غ )
- 1كوب حليب 250) مل(

طريقة التحضير

١. في حلة نضع الحليب على نار متوسطة ثم نضيف السكر ونخفق بعصا الخفق
٢. نذوب بودرة الكاسترد في قليل من خليط الحليب في قدر صغير ثم نضيف خليط الكاسترد للحليب ونقلب
٣. يترك الخليط ليغلي مع إستمرار التحريك) يستمر التحريك حتى يغلظ الخليط ( مرحلة الغليان
٤. ثم يترك الخليط ليبرد
٥. نضع الماء المغلي في طبق غويط) غميق) و نضيف إليه القهوة ونخلط
٦. وفي طبق غويط ثاني نضع كريمة الخفق ونخفق ثم نضيف إليها القشطة ونخلط برفق
٧. نضيف خليط الكريمة للكاسترد ونخلط برفق
٨. نقطع توينكيز إلى شرائح عريضة وترص في طبق تقديم غويط) عميق )
٩. و ندهن القطع بخليط القهوة ثم نصب طبقة من خليط الكاسترد بمقدار ٢ سم مع ملئ الفراغات بين القطع
١٠. ثم نضيف القطع كطبقة ثانية وتدهن بالقهوة ثم نصب عليها مزيج الكاسترد وتساوى سطحة
١١. يترك في الثلاجة طول الليل حتى يتماسك
١٢. يرش التيراميسو ببودرة الكاكاو ويقدم بارد

# هوهوز تشارلوت

المكونات

- 10باكيت هوهوز
- 1كوب سكر بودرة ناعم
- 1كوب كريمة خفق
- 2معلقة جيلاتين بودرة سريع المفعول
- ¼كوب ماء مغلي
- 2كوب فراولة مجمدة ومذابة

طريقة التحضير

١. نقطع الهوهوز لشرائح بسمك ١ سم
٢. ترص شرائح الهوهوز في صينية للتقديم غويطة حتى يغطى قعر وجوانب الصينية) حسب الشكل المطلوب لنا )
٣. نضع الفراولة في الخلاط و نضيف السكر البودرة ثم نخفق حتى يذوب السكر
٤. نضيف الماء المغلي للجيلاتين ونقلب جيداً
٥. نضع الكريمة في طبق غويط ونخفق
٦. ثم نضيف الجيلاتين لخليط الفراولة ونخلط ثم نضيف الكريمة ونقلب برفق
٧. نضع موس الفراولة في الصينية التي تم تحضيرها بالهوهوز
٨. ثم يترك في الثلاجة طول الليل حتى يتماسك
٩. ثم يقلب ويقدم

# طبق الشوكولاتة، الفراولة والكريمة

المكونات

- 20باكيت هوهوز
- 2كوب كريمة مخفوقة
- 1كيلو فراولة طازجة مقطعة شرائح
- 1كوب عصير ليمون
- 1علبة لبن محلى مركز
- 4علب بودينج شوكولاتة

طريقة التحضير

١. نقطع الهوهوز إلى دوائر (بسمك ١ سم )
٢. نخفق كريمة الخفق
٣. نضع عصير الليمون على اللبن المركز ونمزج جيداً
٤. ثم نضيف خليط اللبن المركز والليمون على الكريمة المخفوقة وتقلب جيداً
٥. في طبق تقديم غويط نرص طبقة من البسكويت ثم نضيف طبقة من خليط الكريمة والليمون ثم طبقة من الفراولة ثم طبقة من بودينج الشوكولاتة
٦. ونكرر نفس الخطوات حتى نهاية الكمية

٧. **نضع الطبق في الثلاجة حتى يتماسك**
٨. **ونزينها بطبقة ثانية من الفراولة ويقدم بارداً .**

لا تنسونا من صالح الدعاء